FR

IT

KULINARISK

Design and Quality
IKEA of Sweden

FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

FRANÇAIS 4
ITALIANO 42

Table des matières

Informations de sécurité	4	Fonctions supplémentaires	22
Consignes de sécurité	6	Conseils	25
Installation	9	Entretien et nettoyage	25
Description de l'appareil	10	En cas d'anomalie de fonctionnement	29
Bandeau de commande	10	Caractéristiques techniques	31
Avant la première utilisation	13	Rendement énergétique	31
Utilisation quotidienne	14	EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	33
Fonctions de l'horloge	18		
Programmes automatiques	19	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	33
Utilisation des accessoires	20		

Sous réserve de modifications.

⚠ Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois

extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.

- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

Risque d'incendie et de brûlures.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  – tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  – tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  – assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  – assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtes humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  – Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé et les personnes à la santé fragile.

Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

- **Matériau d'emballage** :
  Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Montage

ⓘ Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

ⓘ Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

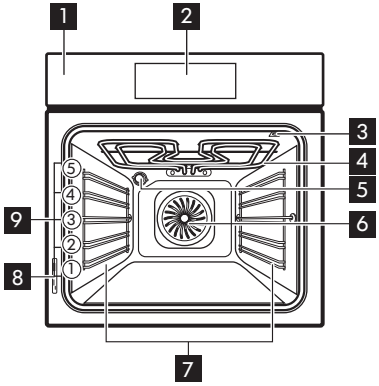
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



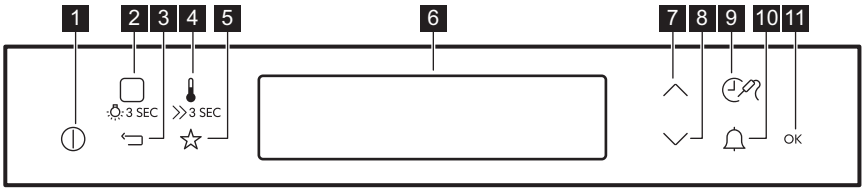
1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Prise pour la sonde à viande
4 Gril
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Support de grille amovible
8 Plaque signalétique
9 Position des grilles

Accessoires

- **Grille métallique** x 2
  Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson** x 1
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril** x 1
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande** x 1
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 2 kits
  Pour les grilles et plateaux de cuisson.

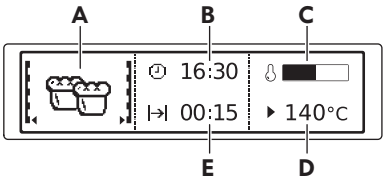
Bandeau de commande

Programmateur électronique



	Symbole	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur le symbole pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur le symbole pour naviguer entre les fonctions : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche ☐ pendant 3 secondes.
3		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur ce symbole pendant 3 secondes.
4		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur le symbole pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5		Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
6	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur le symbole pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir,Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
10		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
11		OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

Affichage



A. Mode de cuisson
B. Heure du jour
C. Indicateur de chauffe
D. Température
E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez sur ﹀ et sur ﹀ simultanément pour réinitialiser la durée.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur De Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

Avant la première utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.

ⓘ Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

Premier raccordement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur ^ ou sur ˇ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur OK pour confirmer.

Préchauffage

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil en y introduisant uniquement les grilles métalliques et les plateaux de cuisson.

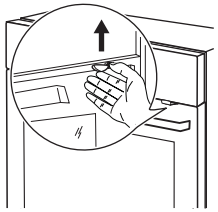
1. Réglez la fonction : Convection naturelle (voûte et sole) et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur Tournante et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

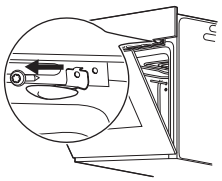
Utilisation du verrouillage mécanique de la porte

La sécurité enfants est installée sur l'appareil et activée. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit.

Pour ouvrir la porte du four lorsque la sécurité enfants est activée, tirez la manette vers le haut comme illustré sur la figure.



Fermez la porte du four sans tirer la sécurité enfants.
Pour désactiver la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé torx. La clé torx est fournie dans le sachet des accessoires du four.



Revissez la vis dans l'orifice après avoir désactivé la sécurité enfants.

Utilisation quotidienne

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Navigation dans les menus

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Appuyez sur ﹀ ou ﹀ pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur OK pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

ⓘ À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche ⮌.

Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
	Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
☆	Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Sous-menu pour : Réglages De Base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
°C»	Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
	Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.

Symbole	Sous-menu	Description
	Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
	Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant Nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
i	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Reglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Modes De Cuisson

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle (Voûte).
	Convection naturelle (voûte et sole)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson		Utilisation
	Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle (Voûte).
	Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur Tournante Humide	Pour cuire du pain, des gâteaux et des biscuits. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications du tableau de cuisson avec la fonction Chaleur tournante humide afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous au chapitre Conseils, au tableau de cuisson avec la fonction Chaleur tournante humide. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
	Eco Turbo gril	Lorsque vous utilisez cette fonction en cours de cuisson, elle vous permet d'optimiser la consommation d'énergie. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous au chapitre « Conseils », un tableau de la fonction équivalente .
	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Programmes Spéciaux

Mode de cuisson		Utilisation
	Pain	Pour cuire du pain.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
	Levée De Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche »3 sec appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Fonctions de l'horloge

Fonctions d'horloge table

Fonction de l'horloge		Utilisation
🔔	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Utilisez 🔔 pour activer la fonction. Appuyez sur ^ ou v pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
|→|	Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
→|	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, l'appareil désactive les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

Réglage des fonctions de l'horloge

Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement.
Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur ou pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil est désactivé. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.
La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.

Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids.
Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur pour l'activer, ou pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

Programmes automatiques

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Recettes en ligne

ⓘ Vous pouvez trouver les recettes pour les programmes automatiques de cet appareil sur le site Internet www.ikea.com. Pour trouver le bon Livre de recettes, vérifiez le numéro du produit sur la plaque signalétique, à l'avant de la cavité de l'appareil.

Cuisson Assistée avec Recettes Automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

ⓘ Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons Traditionnelles, l'appareil utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

Cuisson Assistée avec Cuisson Par Le Poids

Cette fonction calcule automatiqueent le temps de rotissage. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Activez l'appareil.
2. Cuisson Assistée. Appuyez sur OK pour confirmer.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Cuisson Par Le Poids. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche ^ ou ˇ pour régler le poids des aliments. Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme automatique démarre.

6. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur^ ou surˇ pour changer le poids.
7. À la fin du temps fixé, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour supprimer le signal.

ⓘ Avec certains programmes, retournez l'aliment après 30 minutes. L'écran affiche alors un rappel.

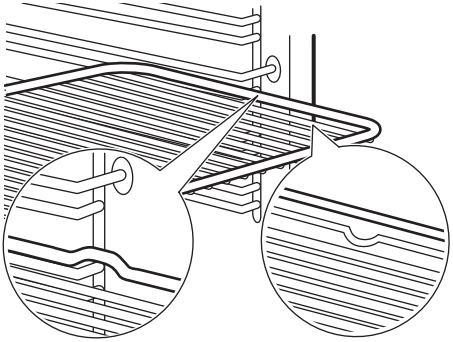
Utilisation des accessoires

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

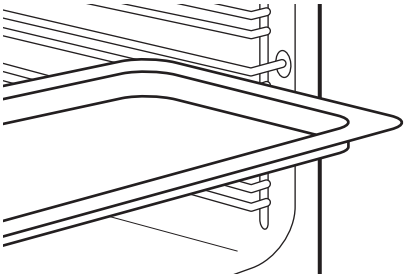
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



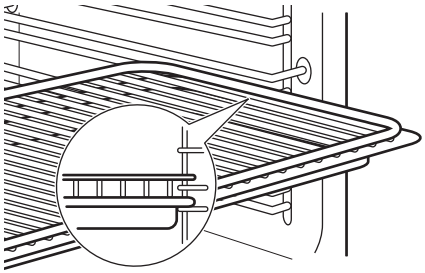
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



ⓘ Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser de la grille.

Sonde à viande

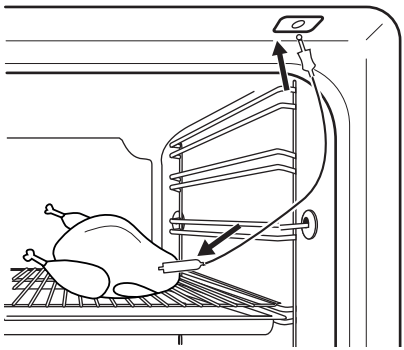
Deux températures peuvent être réglées : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

⚠ **ATTENTION!** N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.

ⓘ La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

4. Appuyez sur la touche ^ ou ˇ dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.

6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.

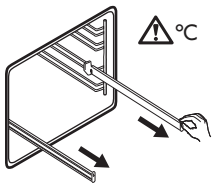
Utilisation des rails télescopiques

ⓘ Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

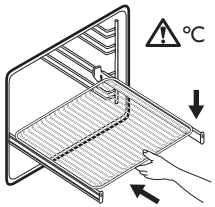
⚠ **ATTENTION!** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1



Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.

2



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

ⓘ Vous pouvez aussi utiliser les rails télescopiques avec les plaques ou les plats fournis avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».

Fonctions supplémentaires

Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme.

La première lettre clignote.

7. Appuyez sur la touche ˅ ou ˄ pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur ˅ ou ˄, puis sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

Appuyez sur ☆ pour passer directement au menu : Programmes Préférés.

Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.

ⓘ Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement.
Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur et ☆ jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.

ⓘ Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.

ⓘ Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ⏻) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.

- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde alimentaire,Durée, Fin.

Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - lorsque l'appareil est allumé.
  - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : MinuteurLorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent

causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils

Informations générales

- Lorsque vous préchauffez le four, retirez les grilles métalliques et les plateaux de la cavité pour que le préchauffage soit plus rapide.
- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Si vous remarquez de l'humidité à l'intérieur du four, laissez la porte ouverte pendant quelques minutes.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Tableaux de cuisson

Pour consulter les tableaux de cuisson, reportez-vous au Livre de recettes que vous trouverez sur notre site Internet.

Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

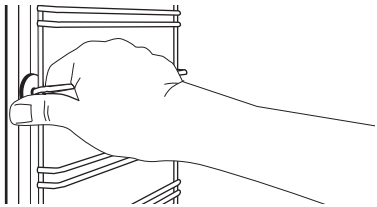
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est plus élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

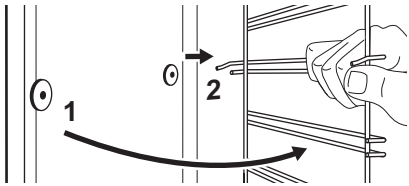
ⓘ Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four.
Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez la grille entière.

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

ⓘ Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

Pyrolyse

⚠ **ATTENTION!** Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

ⓘ **Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :**

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four.

Retirez les plus grosses salissures à la main.

⚠ **ATTENTION!** Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction : Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
2. Allumez l'appareil et, dans le menu principal, activez la fonction : Pyrolyse. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Réglez la durée du processus de nettoyage :

Option	Description
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 pour un four normale-ment sale
Renforcée	2 h 30 pour un four très sale

4. Appuyez sur OK pour confirmer.

ⓘ La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre et l'éclairage s'éteint.

ⓘ Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, éteignez l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !

ⓘ Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

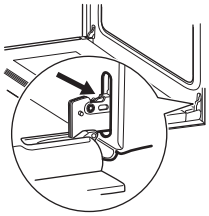
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre.Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

ⓘ Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

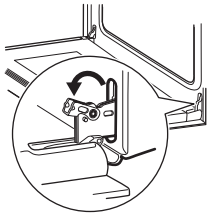
⚠ **ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1



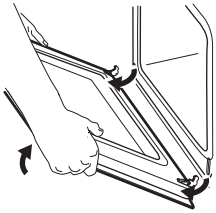
Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

2



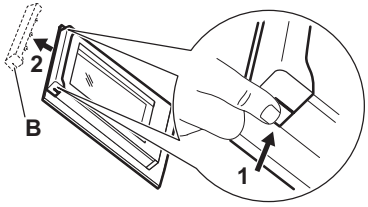
Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

3



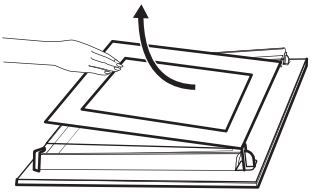
Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.
Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

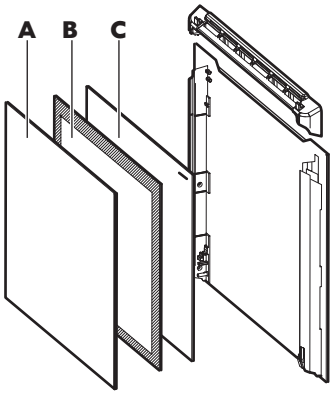
Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



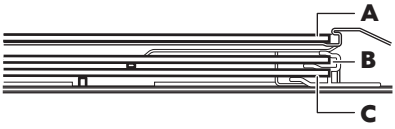
Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

⚠ **ATTENTION!** Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Éteignez l'appareil.
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
3. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
4. Nettoyez le diffuseur en verre.
5. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de 40 W, 230 V (50 Hz), résistant à une température de 350 °C (type de connexion : G9).
6. Replacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez un service après-vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Numéro de série (S.N.)	.....

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 361 mm 416 mm
Surface du plateau de cuisson	1438 cm²	
Résistance supérieure	2300 W	
Résistance inférieure	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	3480 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	19	

Rendement énergétique

Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	KULINARISK 203.008.75
Index d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité

Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	38.6 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Économie d'énergie

Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux
Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température indiquée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GARANTIE IKEA

Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN, auquel cas la garantie ne dure que deux (2) ans. Le ticket de caisse original est nécessaire et constitue la preuve d'achat. Les réparations effectuées sous couvert de la garantie ne prolongent pas la durée de garantie, ni pour l'appareil ni pour les pièces échangées.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie IKEA de cinq (5) ans ?

La gamme d'appareils LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe “Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?” Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d’un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.

- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications

techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
   - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
   - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?

Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

ⓘ Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, cherchez et conservez à portée de main le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

ⓘ **CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !**
C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des

tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des rêgles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-

dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
   - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
   - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?

Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Indice

Informazioni di sicurezza	42	Utilizzo degli accessori	58
Istruzioni di sicurezza	44	Funzioni aggiuntive	60
Installazione	47	Consigli e suggerimenti utili	62
Descrizione del prodotto	48	Pulizia e cura	63
Pannello dei comandi	48	Risoluzione dei problemi	67
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	51	Dati tecnici	68
Utilizzo quotidiano	52	Efficienza energetica	69
Funzioni del timer	56	CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE	70
Programmi automatici	57	GARANZIA IKEA	70

Con riserva di modifiche.

⚠ Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.

- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti

laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura

dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

Utilizzo

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Pulizia per pirolisi

ⓘ Pericolo di fiamme ed ustioni.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/ deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per Pirolisi.

  L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/ Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali

per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Smaltimento

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio**: I materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Installazione

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

ⓘ Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

ⓘ Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

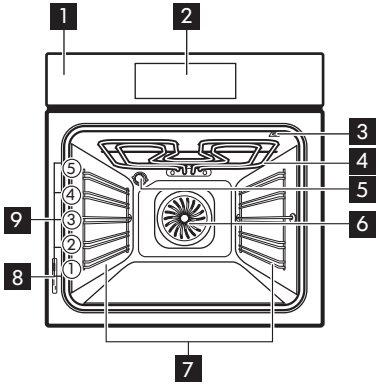
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto

Panoramica



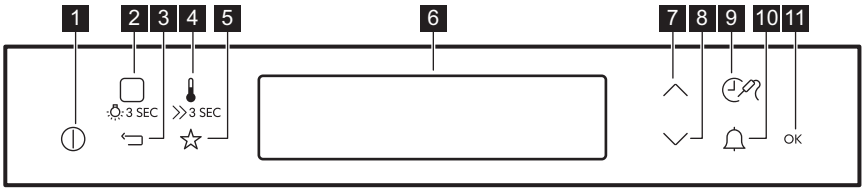
1 Pannello comandi
2 Programmatore elettronico
3 Presa per la termosonda
4 Grill
5 Luce
6 Ventola
7 Supporto ripiano, smontabile
8 Targhetta dei dati
9 Posizioni dei ripiani

Accessori

- **Ripiano a filo** x 2
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.
- **Termosonda** x 1
  Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.
- **Guide telescopiche** x 2 set
  Per griglie e teglie.

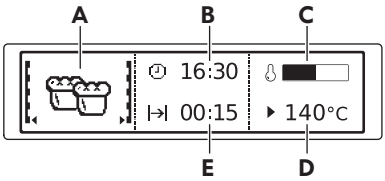
Pannello dei comandi

Programmatore elettronico



	Simbolo	Funzione	Commento
1		ACCESO / SPENTO	Per attivare e disattivare il forno.
2		Funzioni Cottura o Cottura Guidata	Sfiorare il simbolo una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Cottura Guidata. Sfiorare nuovamente il simbolo per passare da un menù all'altro: Funzioni Cottura, Cottura Guidata. Per attivare o disattivare la luce, sfiorare ☐ per 3 secondi.
3		Tasto indietro	Per tornare a un livello precedente del menu. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il simbolo per 3 secondi.
4		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Sfiorare il simbolo per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.
5		Favoriti	Per salvare ed accedere ai Favoriti.
6	-	Display	Visualizza le impostazioni reali dell'apparecchiatura.
7		Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8		Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
9		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il simbolo per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Pronto Da Servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
10		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.
11		OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.

Display



A. Funzione cottura
B. Imposta ora
C. Indicatore riscaldamento
D. Temperatura
E. Durata od orario fine di una funzione

Altri indicatori sul display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario Fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente ﹀ e ﹀ per azzerare l'ora.
	Calcolo	L'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.
	Indicatore riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Indicatore Riscaldamento Rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso Automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto Da Servire	La funzione è attiva.

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.

ⓘ Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarlo per la prima volta.
Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere ^ o ˇ per impostare il valore.
2. Premere OK per confermare.

Preriscaldamento

Prima di iniziare a usare il dispositivo, preriscaldare solo con ripiani a filo e lamiere dolci all'interno.

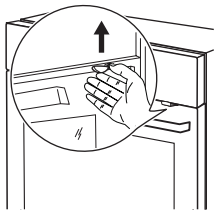
1. Impostare la funzione: Cottura tradizionale e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione: Cottura Ventilata e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

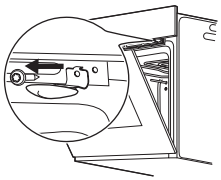
Utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini meccanico

L'apparecchiatura è dotata di un blocco di sicurezza bambini attivo. Si trova al di sotto del pannello dei comandi, sul lato destro.

Per aprire la porta del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato nella figura.



Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.
Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno ed estrarlo utilizzando una chiave scanalata Torx. La chiave scanalata Torx si trova nel sacchetto degli accessori del forno.



Riavvitare la vite nel foro dopo aver rimosso la sicurezza bambini.

Utilizzo quotidiano

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Per navigare tra i menù

1. Accendere il forno
2. Premere ﹀ o ﹀ per impostare l'opzione del menù.
3. Premere OK per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

ⓘ In qualunque momento si può tornare al menù principale con ⮌.

Sommario dei menù

Menù principale

Simbolo	Voce menù	Applicazione
	Funzioni Cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
	Cottura Guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura favoriti creati dall'utente.
	Pirolisi	Pulizia per pirolisi.
	Impostazioni Base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
☆	Funzioni Speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.

Sottomenù per: Impostazioni Base

Simbolo	Sottomenù	Descrizione
	Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
	Visualizza Ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
°C»	Riscaldamento rapido	Quando è attiva, riduce il tempo di riscaldamento.
	Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.

Simbolo	Sottomenù	Descrizione
	Pronto Da Servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
	Prolunga Cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura .
	Contrasto Display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.
	Luminosità Display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
	Lingua	Imposta la lingua del display.
	Volume Segnale Acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
	Volume Toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/SPENTO.
	Toni Allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
	Pulizia Guidata	Vi guida attraverso la procedura di pulizia.
	Promemoria Pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
i	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
	Impostazioni Di Fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

Funzioni Cottura

Funzione cottura		Applicazione
	Cottura Ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi.Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura ecoventilata (Cottura Tradizionale).
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.

Funzione cottura		Applicazione
	Cottura Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura ecoventilata (Cottura Tradizionale).
	Cottura Ventilata Delicata	Per preparare arrosti teneri e succosi.
	Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Cottura Ecoventilata	Per dorare pane, torte e biscotti. Per risparmiare energia durante il processo di cottura. Questa funzione va usata in conformità con le tabelle di Cottura ecoventilata per ottenere i risultati di cottura desiderati. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate rimandiamo al capitolo Consigli e suggerimenti, tabella Cottura ecoventilata. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.
	Eco grill	Quando viene usata questa funzione in fase di cottura sarà possibile ottimizzare il consumo energetico. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare la sezione Consigli e Suggerimenti con la funzione cottura equivalente.
	Cibi Congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette o involtini primavera.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
	Grill Rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio Grill Ventilato	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.

Funzioni Speciali

Funzione cottura		Applicazione
	Pane	Per cuocere il pane.
	Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.
	Lievitazione Pasta	Per controllare la lievitazione dell'impasto prima della cottura.
	Scaldapiatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
	Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
	Asciugatura	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).
	Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
	Scongelamento	Questa funzione può essere utilizzata per scongelare alimenti quali verdure e frutta. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati.

Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Funzioni Cottura.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare una funzione cottura.
5. Premere OK per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere OK per confermare.

Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta. Quando viene raggiunta la temperatura il cicalino suona 3 volte e la barra lampeggia e poi sparisce.

Indicatore Riscaldamento Rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.

Non introdurre cibi nel forno con la funzione di Riscaldamento rapido attiva.

Per attivare la funzione, tenere premuto >>3 SEC per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

Calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

Funzioni del timer

Tabella delle funzioni orologio

Funzioni orologio		Applicazione
🔔	Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. Utilizzare 🔔 per attivare la funzione. Premere ^ o ˇ per impostare i minuti e OK per avviare.
|→|	Durata	Permette di impostare la durata di un'operazione (max 23 ore e 59 min.).
→|	Orario Fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 ore e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.

Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario Fine, l'apparecchiatura spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. L'apparecchiatura si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

Impostazione delle funzioni orologio

Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario Fine, è necessario impostare dapprima la funzione cottura e la temperatura. Il forno si disattiva automaticamente.
È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario Fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.
Le funzioni: Durata e Orario Fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.

2. Premere fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere ^ o ˇ per impostare il tempo necessario.
4. Premere OK per confermare.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si disattiva. Il display mostra un messaggio.

5. Premere un simbolo per arrestare il segnale.

Pronto Da Servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80°C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto Da Servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni Base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80°C.
4. Premere ripetutamente fino a quando sul display non compare: Pronto Da Servire.
5. Premere OK per confermare.

Al termine della funzione, viene emesso un segnale acustico.
La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni cottura.

Prolunga Cottura

La funzione: Prolunga Cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.

Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso Automatico.
Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Terminato il tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.

Sul display compare un messaggio.

2. Premere per attivare o ⮌ per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere OK.

Programmi automatici

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Ricette online

Le ricette per i programmi automatici specifici per questa apparecchiatura si trovano sul sito web www.ikea.com. Per trovare il Libro delle ricette appropriato, verificare il numero dell'articolo sulla targhetta dei dati posta sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

Cottura Guidata con Programma Automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura Guidata. Premere OK per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere OK per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere OK per confermare.

ⓘ Quando utilizzare la funzione: Manuale, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

Cottura Guidata con Peso Automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

1. Accendere il forno
2. Selezionare il menù: Cottura Guidata. Premere OK per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere OK per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso Automatico. Premere OK per confermare.
5. Sfiorare ^ o ˇ per impostare il peso del cibo. Premere OK per confermare.

Il programma automatico si avvia.

6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere ^ o ˇ per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi per disattivare il segnale.

ⓘ Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

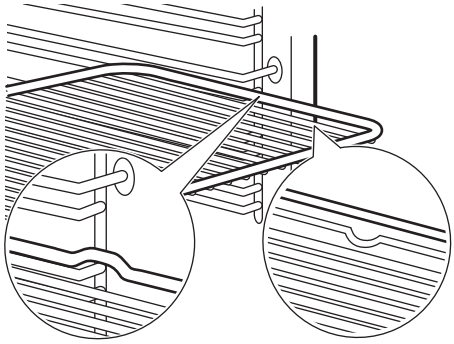
Utilizzo degli accessori

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento degli accessori

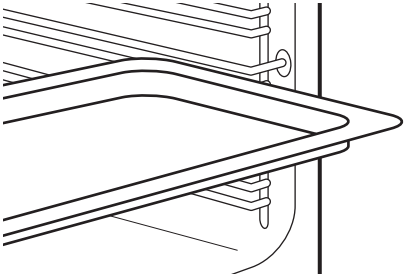
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide di estrazione e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



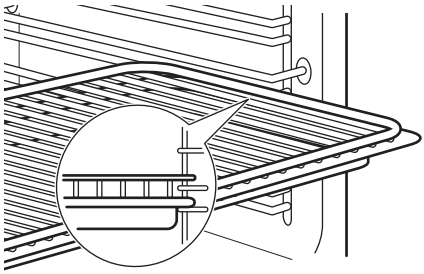
Leccarda:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

Sensore della termosonda

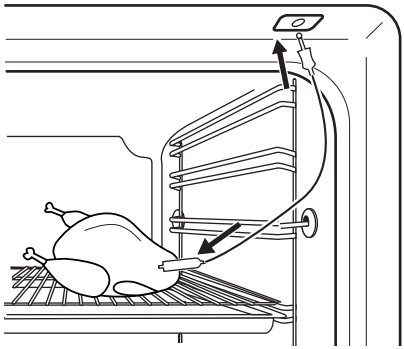
Le due temperature da impostare sono: la temperatura del forno e quella interna.

La termosonda misura la temperatura al centro della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchiatura si disattiva.

ATTENZIONE! Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.

La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.

1. Accendere il forno
2. Posizionare la punta del sensore della termosonda nella parte centrale della carne.
3. Inserire la spina della termosonda nella presa sulla parete superiore della cavità.



Il display mostra il simbolo della termosonda.

4. Premere ^ o ˇ entro 5 secondi per impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.

Il forno calcola un orario fine approssimativo. L'orario di fine è differente a seconda delle quantità di cibo, delle temperature del forno impostate (minimo 120°C) e delle modalità di funzionamento. L'apparecchiatura stima il tempo di fine cottura intorno ai 30 minuti.

6. Per modificare la temperatura interna, premere .

Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale

acustico. Il forno si disattiva automaticamente.

7. Sfiorare un simbolo qualsiasi per arrestare il segnale.
8. Estrarre la spina della termosonda dalla presa e rimuovere la carne dal forno.

⚠ **AVVERTENZA!** La termosonda è calda. Pericolo di ustione. Prestare attenzione quando si rimuove la punta e la spina della termosonda.

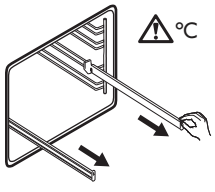
Utilizzo delle guide telescopiche

ⓘ Conservare le istruzioni per l'installazione delle guide telescopiche per un utilizzo futuro.

Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani in modo più facile.

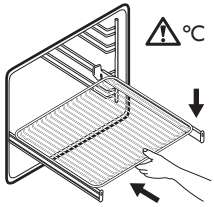
⚠ **ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1



Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.

2



Mettere il ripiano a filo sulle guide telescopiche, quindi, delicatamente, spingerle all'interno dell'apparecchiatura.

Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo all'apparecchiatura prima di chiudere la porta del forno.

ⓘ È inoltre possibile utilizzare le guide telescopiche con teglie o leccarde fornite con l'apparecchiatura.

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Funzioni aggiuntive

Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

Salvare un programma

1. Accendere il forno
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sfiorare ripetutamente fino a che sul display non compare: SALVA.
4. Premere OK per confermare.

Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.

5. Premere OK per confermare.
6. Inserire il nome del programma.

La prima lettera lampeggia.

7. Sfiorare ﹀ o ﹀ per cambiare lettera.
8. Premere OK.

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto OK per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, sfiorare ﹀ o ﹀ e premere OK per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina Programma.

Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere OK per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere OK per confermare.

Premere ☆ per andare direttamente al menù: Favoriti.

Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva non è possibile attivare l'apparecchiatura accidentalmente.

ⓘ Se la funzione Pirolisi è attiva, la porta si blocca automaticamente. Compare un messaggio sul display quando si sfiora un simbolo.

1. Sfiorare ⏻ per attivare il display.
2. Sfiorare contemporaneamente 🔒 e ☆ fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini, ripetere il passaggio 2.

Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente 🔒 fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere OK per confermare.

ⓘ Se la funzione di pulizia per pirolisi è attiva, la porta si blocca e si accende sul display il simbolo di una chiave.

Per disattivare la funzione sfiorare 🔒. Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente 🔒, quindi OKper confermare.

ⓘ Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un simbolo qualsiasi.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura.
3. Premere ripetutamente 🔒 fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente 🔒 fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere OK per confermare.

Premere un simbolo (ad eccezione di ⏻) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale acustico.

- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni Base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce Forno, Sensore di alimenti,Durata, Orario Fine.

Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - quando l'apparecchiatura è attiva.
  - se si sfiora un simbolo quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
  - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili

Informazioni generali

- Ogni volta che si preriscalda il forno, rimuovere i ripiani a filo dalla cavità per ottenere le migliori prestazioni.
- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo

il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Se si nota dell'umidità all'interno del forno, tenere la porta aperta per un paio di minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.
- La funzione Rosolatura/Cottura finale alla temperatura predefinita è ideale per cuocere il pane.

Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tabelle di cottura

Per le tabelle di cottura fare riferimento al Libro delle ricette sul nostro sito Web.

Pulizia e cura

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

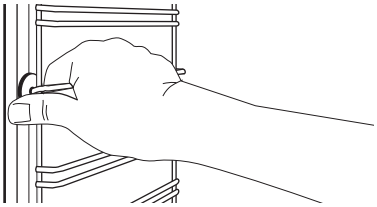
- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Asciugare il forno quando la cavità è ancora umida dopo l'utilizzo.

Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

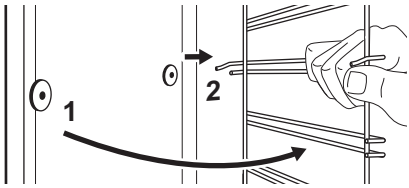
Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.
Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Rimozione dei supporti ripiani

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani .



1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuovere tutta la griglia.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

Pirolisi

ATTENZIONE! Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.

La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:

- se non è stata staccata la spina della termosonda dalla presa.
- se la porta del forno non è stata completamente chiusa.

Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.

ATTENZIONE! Se sono presenti altre apparecchiature installate all'interno dello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione: Pirolisi. Potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

1. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
2. Attivare l'apparecchiatura e selezionare dal menù principale la funzione: Pirolisi. Premere OK per confermare.
3. Impostare la durata della procedura di pulizia:

Opzione	Descrizione
Leggero	1 ora per un livello di sporco ridotto
Normale	1 ora e 30 minuti per un livello di sporco normale
Intenso	2 ore e 30 minuti per un livello di sporco intenso

4. Premere OK per confermare.

ⓘ Quando la pulizia per pirolisi inizia, la porta dell'apparecchiatura è bloccata e la luce è spenta.

ⓘ Per arrestare la pulizia per pirolisi anticipatamente, disattivare l'apparecchiatura.

⚠ **AVVERTENZA!** Una volta terminata la funzione, l'apparecchiatura è molto calda. Lasciare raffreddare. Pericolo di ustione.

ⓘ Una volta terminata la funzione, la porta rimane bloccata per la fase di raffreddamento. Alcune funzioni dell'apparecchiatura non sono disponibili durante la fase di raffreddamento.

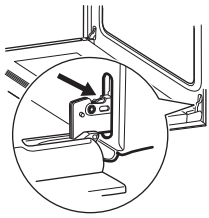
Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di quattro pannelli in vetro.È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.

ⓘ La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

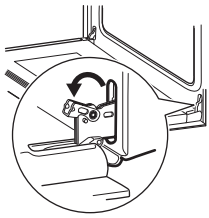
⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1



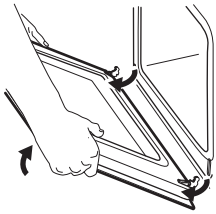
Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.

2



Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

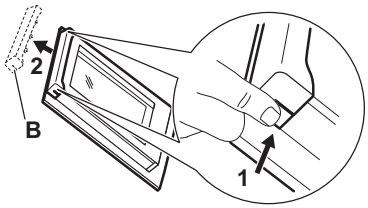
3



Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

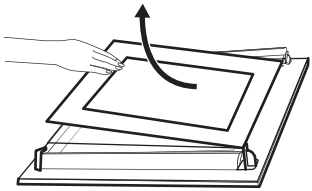
Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la

chiusura a scatto.



Rimuovere la copertura tirandola in avanti

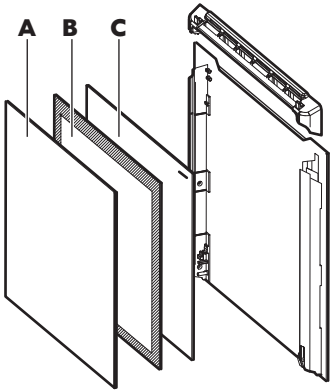
Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



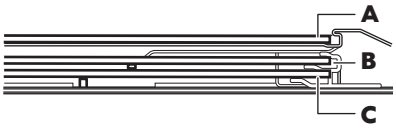
Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di reinserire i pannelli in vetro (A, B e C) seguendo la sequenza corretta. Il pannello intermedio (B) presenta una serigrafia stampata. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli in vetro (B), nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

⚠ **ATTENZIONE!** Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.
3. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
4. Pulire il rivestimento di vetro.
5. Sostituire la lampadina del forno con una da 40 W, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 350°C (tipo connessione: G9).
6. Montare il rivestimento di vetro.

Risoluzione dei problemi

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	la porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra F111.	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	• Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarle in questo spazio:	
Modello (MOD.)	.....
Numero Prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area lamiera dolci	1438 cm²	
Resistenza superiore	2300 W	

Resistenza inferiore	1000 W
Grill	2300 W
Anello	2400 W
Potenza totale	3480 W
Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	19

Efficienza energetica

Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	KULINARISK 203.008.75
Indice di efficienza energetica	81.2
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	38.6 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

Risparmio energetico

Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali
Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando l'apparecchiatura è

in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo
In alcune funzioni del forno, se è stato attivato un programma con l'impostazione Durata o Fine e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampadina continuano a funzionare.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta
Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura Ecoventilata
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Funziona in modo tale che la temperatura nella cavità del forno possa differire dalla temperatura indicata durante un ciclo di cottura; i tempi di cottura potrebbero essere diversi rispetto ai tempi di cottura in altri programmi.

Quando si usa la Cottura ecoventilata, la lampadina si disattiva automaticamente dopo 30 secondi. Sarà possibile attivare nuovamente la lampada ma questa azione ridurrà il risparmio di energia previsto.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura dell garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative

coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
   - installazione di cucine complete IKEA;
   - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento

Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

CONSERVATE LO SCONTRINO!
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміські дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Slovenija		www.ikea.com	

867340769-C-392017

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2017

21552

AA-1411526-5